

ΆΛΛΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Νομοθετική κατοχύρωση

Ο Οργανισμός Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης (Ο.Ε.Ε.Κ.) καθορίζει τα επαγγελματικά δικαιώματα όλων των επιπέδων επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης, σε συνεργασία με τα κατά περίπτωση αρμόδια υπουργεία και τους κοινωνικούς εταίρους. Για την υλοποίηση του έργου αυτού συστάθηκε και λειτουργεί η Εθνική Επιτροπή Καθορισμού Επαγγελματικών Δικαιωμάτων (Ε.Ε.Κ.Ε.Δ.).

Επαγγελματικές οργανώσεις

Οι Χειριστές Μηχανών Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής εκπροσωπούνται από τους παρακάτω συλλόγους:

Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος

Βερανζέρου 15, 106 77, Αθήνα

τηλ.: 210 5236086

Ηλεκτρονική δ/νση: omarte@otenet.gr

Συντεχνία Αρτοποιών Αθηνών και περιχώρων

Χαρ. Τρικούπη 18

τηλ.: 210 3615691, 210 3621530

Πρόσθετες πηγές πληροφόρησης

Οργανισμός Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης (Ο.Ε.Ε.Κ.)

Λεωφ. Εθνικής Αντιστάσεως 41, 142 34 Νέα Ιωνία

τηλ.: 210 2709083-4

Ηλεκτρονική δ/νση: <http://www.oEEK.gr>



ΧΕΙΡΙΣΤΗΣ ΜΗΧΑΝΩΝ ΑΡΤΟΠΟΪΙΑΣ-ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ Bakery - Pastry Machinery Operator

*Ο/Η ειδικός που παρασκευάζει αρτοποιήματα και
ζαχαροπλαστικά είδη με τη χρήση ειδικών μηχανών.*

Εθνικό Κέντρο Επαγγελματικού Προσανατολισμού (Ε.Κ.Ε.Π.)

Παρασίου 1 & Αχαρνών 99, Τ.Κ. 104 40 Αθήνα

Τηλ.: +30 210-8233669, Fax: +30 210-8233772

E-mail: info@ekep.gr, URL: <http://www.ekep.gr>

ΦΥΣΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Το επάγγελμα του/της Χειριστή/τριας Μηχανών Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής αφορά στη λειτουργία και τη συντήρηση των αντίστοιχων επαγγελματικών μηχανών, καθώς επίσης στην παρασκευή αρτοποιημάτων και ζαχαροπλαστικών ειδών. Στις αρμοδιότητές του συμπεριλαμβάνονται η προετοιμασία και η επεξεργασία των υλικών προκειμένου να εξασφαλιστούν οι συνθήκες και οι προϋποθέσεις αφενός για την καλή αρτοποίηση και ζαχαροπλαστική και αφετέρου για τη διατήρηση της θρεπτικής τους αξίας κατά το βράσιμο, το ψήσιμο, την κονσερβοποίηση, την ψύξη ή την κατάψυξη.

Ο Χειριστής Μηχανημάτων Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής συμμετέχει επίσης στην επιλογή και τον ποιοτικό έλεγχο των πρώτων υλών (π.χ. αλεύρι, μαγιά), καθώς και των τελικών προϊόντων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Παράλληλα, αποθηκεύει και διακινεί τα υλικά παραγωγής και αναλαμβάνει τη λειτουργική τοποθέτηση των μηχανημάτων στο χώρο της επιχείρησης.

Τα μηχανήματα τα οποία χειρίζεται είναι τα εξής: μηχανήματα αναμείξεως, ζυμωτήρια βραδείας και ταχείας ανάμειξης, αναμικτήρες ζαχαροπλαστικής (mixer) και τα εξαρτήματα αυτών, συστήματα ζυμώσεως, κύλινδροι αρτοποιίας, μηχανήματα κοπής και διαμόρφωσης ζύμης, συγκροτήματα επεξεργασίας ζύμης, θάλαμοι αποθήκευσης, ανάπτυξης και ωρίμανσης ζύμης, κλίβανοι αρτοποιίας (κυκλοθερμικοί κλίβανοι) και ζαχαροπλαστικής (αερόθερμοι κλίβανοι), μηχανήματα κοπής προϊόντων, μηχανήματα παραγωγής ειδών ζαχαροπλαστικής, μηχανήματα συσκευασίας, συστήματα ψύξης και κατάψυξης, φούρνοι βαθιάς κατάψυξης και εργαλεία και σκεύη αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής.

ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ-ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ

Ο Χειριστής Μηχανημάτων Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής πρέπει να είναι ιδιαίτερα σχολαστικός στους κανόνες ατομικής υγιεινής και υγιεινής των τροφίμων. Επίσης, πρέπει να διαθέτει δεξιότητες και ευχέρεια στις κινήσεις των χεριών, καθώς επίσης και ταχύτητα κινήσεων.

Ο επαγγελματίας πρέπει να διαθέτει σωματική αντοχή προκειμένου να ανταπεξέλθει στις απαιτητικές συνθήκες εργασίας (πολύωρη ορθοστασία, χειρωνακτική εργασία, υψηλές θερμοκρασίες, παραμονή σε κλειστό χώρο).

Απαραίτητο επαγγελματικό προσόν του Χειριστή Μηχανημάτων Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής είναι η δημιουργικότητα και η ικανότητα να δίνει μία αισθητική όψη στα τελικά προϊόντα του. Επίσης, ο επαγγελματίας πρέπει να διαθέτει ομαδικό πνεύμα και να χαρακτηρίζεται από ευσυνειδησία, συνέπεια και ηρεμία. Χρήσιμη, τέλος, είναι η ικανότητα αντίληψης του χώρου, καθώς και η υπολογιστική ικανότητα.

ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Ο Χειριστής Μηχανημάτων Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής εργάζεται σε περιβάλλον εργαστηρίου και συγκεκριμένα σε κλειστό χώρο κουζίνας και σε συνεχή ορθοστασία. Η εργασία του αν και είναι δημιουργική και ενδιαφέρουσα, ταυτόχρονα είναι και κοπιαστική.

Ο επαγγελματίας δουλεύει συχνά με κυλιόμενο ωράριο, από νωρίς το πρωί, προκειμένου να παρασκευάσει είδη αρτοποιίας, όπως ψωμί, κολούρια, τυροπιτοειδή, και μέχρι το βράδυ προκειμένου για την παρασκευή όλων των υπόλοιπων ειδών ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας. Η εργασία είναι κατά βάση χειρωνακτική και για το λόγο αυτό εμφανίζονται συχνά σε επαγγελματίες του είδους οξείες και χρόνιες τενοντίτιδες, αρθρίτιδες και ασθένειες του αναπνευστικού συστήματος λόγω εισπνοής αλεύρου, αμμωνίας κ.ά. Επίσης, ο επαγγελματίας πρέπει να φοράει ειδική ποδιά και καπέλο.



Η εργασία είναι ατομική, όσον αφορά την παρασκευή γλυκισμάτων, αλλά απαραίτητως χρειάζονται τουλάχιστον άλλα δύο άτομα για την παρασκευή άρτου (ζύμωση, κοπή, ζύγισμα και πλάσιμο της ζύμης) και για το λόγο αυτό πρέπει να υπάρχει καλός συντονισμός της ομάδας.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

Τα δημόσια Ι.Ε.Κ. στον Τομέα Τουρισμού-Μεταφορών, στην Ομάδα Τροφίμων παρέχουν τρεις σχετικές ειδικότητες: «Βοηθός ζαχαροπλαστικής τέχνης», «Βοηθός αρτοποιού-ζαχαροπλάστη» και «Τεχνικός αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής». Επίσης υπάρχουν και ιδιωτικά Ι.Ε.Κ. που προσφέρουν εκπαίδευση σε αυτή την ειδικότητα.

Ο Χειριστής Μηχανημάτων Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής έχει γνώσεις των βασικών στοιχείων διατροφής, γενικής χημείας, χημείας τροφίμων και μικροβιολογίας, καθώς επίσης και των ιδιοτήτων και της χρήσης των πρώτων υλών αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Μπορεί επίσης να κατανοήσει και να αξιολογήσει τα αποτελέσματα των εργαστηριακών δοκιμών. Οφείλει να γνωρίζει στοιχεία νομοθεσίας τροφίμων, υγιεινής και ασφάλειας στους χώρους εργασίας (ατομική υγιεινή, υγιεινή του εργαστηρίου, υγιεινή και ασφάλεια των εργαλείων, των σκευών και των μηχανημάτων και υγιεινή των ίδιων των τροφίμων), καθώς και τρόπους πρόληψης ατυχημάτων.

Πρέπει να είναι εξοικειωμένος με τη χρήση των νέων τεχνολογιών και να γνωρίζει όλο το φάσμα της παραγωγικής διαδικασίας, από τις πρώτες ύλες μέχρι το τελικό προϊόν, καθώς και τη διατήρηση και διάθεσή τους στον καταναλωτή.

Ο Χειριστής Μηχανημάτων Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής πρέπει να γνωρίζει τις βασικές αρχές του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (H.A.C.C.P.) και να είναι σε θέση να κατανοήσει τον τρόπο εφαρμογής και να συμβάλλει στη λειτουργία του.

ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗ

Ο ειδικός εργάζεται σε ιδιωτικές επιχειρήσεις αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής (φούρνοι-ζαχαροπλαστεία). Το 90% των επιχειρήσεων αυτών είναι μικρές μονάδες, στις οποίες απασχολούνται το πολύ μέχρι 5 άτομα. Επίσης, μπορεί να εργαστεί σε μονάδες εμποτισμού στο δημόσιο τομέα (π.χ. στρατός, νοσοκομεία) ή σε ιδιωτικές επιχειρήσεις, όπως ξενοδοχεία, εστιατόρια και μονάδες γρήγορης εστίασης.

Το επάγγελμα αυτό είναι από τα πιο σταθερά, αφού η ζήτηση των προϊόντων ενός αρτοποιείου-ζαχαροπλαστείου είναι αμείωτη και διαρκής.